



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

Collège Saint Louis Notre Dame des Anges Self

lundi 01 septembre	mardi 02 septembre	mercredi 03 septembre	jeudi 04 septembre	vendredi 05 septembre
BETTERAVE VINAIGRETTE	MELON	PATE DE CAMPAGNE & CORNICHONS	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE DE TOMARES VINAIGRETTE
FRIAND AU FROMAGE	CHIFFONNADE DE LAITUE	CELERI RAVE SAUCE COCKTAIL	SALADE DE POIS CHICHES, OIGNONS ROUGES ET CORIANDRE	COURGETTES RAPEES SAUCE AU FROMAGE BLANC
OEUF DUR MAYONNAISE	TOMATES VINAIGRETTE	SALADE DE PERLES MOZZARELLA BASILIC	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	SALADE DE BROCOLIS FETA
CORDON BLEU	BOULETTE FACON THAÏ	SAUTE DE PORC LOCAL A LA PROVENCALE 	POULET LOCAL RÔTI AUX HERBES 	COLIN MEUNIERE
DOS DE COLIN MSC SAUCE CREME 	TORTILLA POMMES DE TERRE AUX HERBES	FILET DE COLIN MSC SAUCE CRÉOLE 	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE 	SAUCISSE CATALANE
TORTIS HVE 	RIZ CREOLE	HARICOTS VERTS A L'AIL	FRITES	BOULGOUR
PETITS POIS AUX OIGNONS	COURGETTES BRAISEES	SEMOULE HVE 	CAROTTES BRAISEES	TOMATES PROVENÇALES
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
YAOURT AROMATISE	COMPOTE DE POMME	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES	GLACE
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	CREME DESSERT A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
PECHE AU SIROP	FRUIT DE SAISON	ROCHER COCO DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

Collège Saint Louis Notre Dame des Anges Self

lundi 08 septembre	mardi 09 septembre	mercredi 10 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
POIS CHICHES	MELON	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	PASTEQUE	TABOULE (SEMOULE HVE) 
SALADE DE HARICOTS BLANCS AU PESTO	CONCOMBRES VINAIGRETTE	CHOU ROUGE RAISINS ET POMMES	QUICHE AUX LÉGUMES	SALADE DE CHAMPIGNONS
SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE DE COQUILLETES, TOMATES, MAÏS, VINAIGRETTE	TARTINE PIZZA AU CHORIZO	CÉLERI REMOULADE AU CURRY	CREPE AU FROMAGE
SAUTE DE POULET LOCAL AUX OLIVES 	SAUTE DE PORC	BOULETTES DE BOEUF	CROUSTI AU FROMAGE	BLANQUETTE DE POISSON
COLIN D'ALASKA MSC EN CROUTE 	GRATIN DE POISSON	CASSOLETTE DE POISSON AU SAUMON FUMÉ	PAUPIETTE DE DINDE A LA TOMATE	ESCALOPE VIENNOISE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	RIZ PILAF	POMMES BOULANGÈRES	COQUILLETES HVE 	POEELE D'AUBERGINE
SEMOULE BIO 	TOMATES GRILLEES	EPINARDS À L'AIL	BROCOLIS AUX OIGNONS	BLÉ
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	GLACE	FRUIT DE SAISON
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT PRALINE
FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE DU CHEF	CRÊPE AU SUCRE	COMPOTE POMME BANANE	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

Collège Saint Louis Notre Dame des Anges Self

			REPAS AMÉRICAIN	
lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	mercredi 17 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre
CROISILLON AUX CHAMPIGNONS	ROSETTE	HOUMOUS ET SES CROUTONS	COLESLAW	SALADE DE PATES, MAÏS, CIBOULETTE
MELON	SALADE DE RADIS	COURGETTES RAPEES AUX RAISINS	SALADE CAESAR	HARICOTS BEURRE AU PERSIL
SALADE VERTE AU FROMAGE	BETTERAVES A LA VINAIGRETTE	GASPACHO DE CONCOMBRES, PETITS POIS ET POMMES	OEUF DUR MAYONNAISE	BATONNETS DE CONCOMBRES, SAUCE AU FROMAGE BLANC CIBOULETTE
NUGGETS VEGETARIEN	SAUTE DE DINDE	CHIPOLATAS	SAUTE DE POULET BARBECUE	BEIGNET DE POISSON
SAUTE DE VEAU PROVENÇAL	FILET DE COLIN MSC ET SON QUARTIER DE CITRON	BEIGNETS DE POISSON SAUCE TARTARE	NUGGETS DE POISSON	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CURRY
COURGETTES	TORTIS HVE	CAROTTES BIO AUX OIGNONS JAUNES	FRITES	AUBERGINES GRATINÉES
PUREE DE POMMES DE TERRE	RATATOUILLE	SEMOULE HVE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	RIZ
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
YAOURT LOCAL	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX PRUNES DU CHEF	BROWNIE	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DU CHEF	FRUIT DE SAISON	GLACE	YAOURT AUX FRUITS
COMPOTE DE PÊCHE	MOUSSE A LA FRAMBOISE DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT AU CAMEL

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

Collège Saint Louis Notre Dame des Anges Self

lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	mercredi 24 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
CAROTTES RÂPEES	MELON	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATES AU BASILIC ET HUILE D'OLIVE	CELERI REMOULADE
COLESLAW	SALADE DE CHAMPIGNONS, BRANCHES DE CELERI, SAUCE AU FROMAGE BLANC	RILLETES DE POISSON SUR TOAST	PASTEQUE	CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS
ROSETTE ET CORNICHONS	SALADE DE LENTILLES	SALADE DE RIZ AUX POIVRONS	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	POIREAU ROTI FACON GRIBICHE
CORDON BLEU	PANÉ FROMAGER	JAMBON BLANC	CHIPOLATAS	GRATIN DE POISSON BLANC
HACHE DE VEAU	SAUTE DE BOEUF	FILET DE LIEU MSC SAUCE NANTUA 	PAUPIETTE DE VEAU	CUISSE DE POULET RÔTIE
riz	PURÉE DE POMMES DE TERRE	COQUILLETES / HVE 	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
BUTTERNUT ROTI	PIPERADE	PETITS POIS AUX OIGNONS	--	TORTIS / HVE 
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	BROWNIE DU CHEF	SALADE DE FRUITS
LIEGEOIS A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	PAIN PERDU CARAMÉLISÉ DU CHEF	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
CHOU À LA CRÈME	COMPOTE DE POMME BANANE	YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	CREME DESSERT AU CHOCOLAT

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

Collège Saint Louis Notre Dame des Anges Self

lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	mercredi 01 octobre	jeudi 02 octobre	vendredi 03 octobre
CONCOMBRES VINAIGRETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	RILLETES ET CORNICHONS	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	WRAP AU THON
CHOU-FLEUR A L'ECHALOTE	SALADE DE PATES	SALADE DE BLÉ ET MAÏS	CELERI AUX POMMES	CONCOMBRES SAUCE BULGARE
TOMATES VINAIGRETTE	TABOULÉ (SEMOULE / HVE) 	AUBERGINES GRILLÉES ET FETA	SALADE DE HARICOTS BLANCS AU PESTO	SALADE COMPOSÉE
SAUTE DE POULET	BOULES DE BOEUF	MERGUEZ	OEUF DUR GRATINÉ À LA BÉCHAMEL	FRICASSEE DE POISSON MSC 
SAUCISSE CATALANE	VIENNOISE DE DINDE	FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON 	CORDON BLEU	ESCALOPE DE PORC LOCAL SAUCE À LA MOUTARDE 
PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PATATE DOUCE	TORSADES / HVE 	FRITES	POTIMMARON	CHOU-FLEUR ROTI A L'AIL
CAROTTES AUX OIGNONS	HARICOTS VERTS A L'ÉTUVÉS	SALADE VERTE	COQUILLETES / HVE 	SEMOULE
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	ECLAIR AU CHOCOLAT	BATONNET GLACE
TARTE FLAN	FRUIT DE SAISON	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
YAOURT AROMATISE	GÂTEAU AU YAOURT	YAOURT AUX FRUITS	COMPOTE DE POMME DU CHEF	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

Collège Saint Louis Notre Dame des Anges Self

lundi 06 octobre	mardi 07 octobre	mercredi 08 octobre	jeudi 09 octobre	vendredi 10 octobre
LENTILLES A LA VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES A LA VINAIGRETTE	OEUF MIMOSA	BETTERAVES VINAIGRETTE	ROSETTE
ENDIVES VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE	CHAMPIGNONS VINAIGRETTE AU VINAIGRE BALSAMIQUE	HOUMOUS DU CHEF ET SON TOAST	CÉLERI RÉMOULADE
SALADE VERTE FROMAGERE	SALADE D'HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	CHOU ROUGE RAPÉ AUX POMMES	SALADE DE POMMES DE TERRE, PERSIL ET OIGNONS ROUGES	SALADE DE MÂCHE VINAIGRETTE
POULET LOCAL ROTIE AUX HERBES ET SON JUS	SAUTE DE BOEUF LOCAL A LA TOMATE	BRUSHETTA JAMBON ET MOZZA	BOULETTES THAÏ	POISSON MEUNIERE
FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON	BLANQUETTE DE POISSON	BRUSCHETTA TOMATES ET MOZZARELLA	BLANQUETTE DE VEAU	ESCALOPE DE DINDE SAUCE CREME
TOMATES PROVENCALES	BLÉ	SALADE VERTE	RIZ PILAF	BUTTERNUT RÔTI AU MIEL
Frites	POELEE DE COURGETTES ET AUBERGINES	-	BROCOLIS A L'AIL	PUREE DE POMMES DE TERRE
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	POT DE GLACE	FROMAGE BLANC CONFITURE	TARTE AUX POMMES	SALADE DE FRUITS
COMPOTE DE POMME	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
LIEGEOIS À LA VANILLE	YAOURT AUX FRUITS	CREME DESSERT PRALINE	FLAN NAPPE AU CARMEL	YAOURT AROMATISE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

Collège Saint Louis Notre Dame des Anges Self

Repas à thème Halloween

lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	mercredi 15 octobre	jeudi 16 octobre	vendredi 17 octobre
RENCONTRES DU GOUT 2025 "menu inversé et recettes bas carbone"				
SALADE VERTE AUX CROUTONS VINAIGRETTE	WRAP DU CHEF	SALADE MEXICAINE	CELERI REMOULADE	
CREPE AUX CHAMPIGNONS	BETTERAVES	CHOU A LA CREME SALÉE AU JAMBON	SALADE DE COQUILLETES SANGUINOLENTES ET LE BALAI DE LA SORCIERE	
MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS	CELERI VINAIGRETTE	CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL	
PANE AU FROMAGE	POULET A LA CREME DE CIBOULETTE	SAUTÉ DE PORC	KNACKS	
MIJOTE DE PORC BARBECUE	HÂCHÉ AU VEAU	FILET DE LIEU MSC SAUCE ECHALOTE	POISSON MEUNIERE	
RIZ PILAF	SEMOULE	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	FRITES	
CHOU-FLEUR ROTI AU PAPRIKA	POTIMARRON ROTI	CLAFOUTI AU BROCOLIS RDG	HARICOTS VERTS	
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE	MIMOLETTE	
COCKTAIL DE FRUIT	FLAN AU CAMEL	FRUIT DE SAISON	DONUTS	
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	SALADE DE FRUITS	
YAOURT AROMATISÉ	BANANE A LA CREME ANGLAISE	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF	FRUIT DE SAISON	

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local